zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt die Masse in eine gefettete Auflauf- oder Springform (Durchmesser etwa 26 cm).

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Beigabe (nach Belieben): Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.



Buchteln

Teig:
40 g Margarine,
40 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
¼ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
1 Messerspitze Salz,
250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch.

Füllung:
Etwa 2 Eßl. Marmelade oder Pflaumenmus.

Zum Bestreichen:
Etwas Margarine.

Zum Bestreuen:
Etwas Puderzucker.

Man rührt die Margarine schaumig und gibt nach und nach den Zucker, den Vanillinzucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sich noch eben rühren läßt und nur noch etwas klebt. Mit einem häufig in Mehl getauchten Eßlöffel sticht man vom Teig Stücke ab (etwa 8), legt diese auf ein gut bemehltes Backbrett und drückt sie mit bemehlten Händen flach. Die Mitte jedes Teigstückes wird mit einem Teelöffel der Füllung belegt, darüber drückt man die Teigränder beutelartig zusammen. Dann legt man die Buchteln (mit dem Verschluß nach oben!) dicht nebeneinander in eine gefettete Spring- oder Auflaufform (Durchmesser etwa 22 cm).

Backzeit: 30—35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man die Buchteln mit zerlassener Margarine und bestäubt sie mit Puderzucker.

Beigabe: Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.



DR. AUGUST OETKER
BIELEFELD

C. Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld



Zeitgemäße Rezepte.

Das Backen in Kriegszeiten ist eine Aufgabe, die unsere wackeren Hausfrauen auch diesmal meistern werden. Die Frage: „Soll man heute überhaupt backen?" ist schon durch die Erfahrungen des Weltkrieges unbedingt zustimmend beantwortet worden. Gerade in Zeiten des Mangels an manchen Dingen kann die Hausfrau durch einfache, aber wohlschmeckende Gebäcke oder Aufläufe die so sehr erwünschte Abwechslung schaffen. Sie kann auch Fett als Brotaufstrich einsparen, wenn am Morgen ein Teil des Frühstücksbrotes durch ein paar Stück Kuchen ersetzt wird.

Die folgenden Rezepte sollen Ihnen dabei helfen. Sie gehen davon aus, daß einmal die, einmal jene Zutaten zur Verfügung stehen werden. Für Napfkuchen (Guglhupf) und ähnliche Gebäcke ist eine etwas größere Fettmenge erwünscht. Dagegen können wirklich gute Kuchen mit Obst-, Kartoffel- oder Möhrenbeigabe mit wenig oder sogar ohne Fett gebacken werden. Auch Eier können gerade in Backpulvergebäcken sparsam verwendet werden. Wegen der hierbei z. T. erhöhten Flüssigkeitsmengen wird ungeübteren Hausfrauen bei manchen Gebäcken eine etwas andere Teigbereitung zu empfehlen sein, es ist deshalb in einigen mit *) versehenen Rezepten abweichend von der sonst üblichen Knetteigbereitung ein ausgekneteter Rührteig angegeben. Wer schon Übung hat, kann natürlich wie gewohnt einen richtigen Knetteig arbeiten.

Nun frisch ans Werk! Es wird sicher gelingen und Ihnen allen Freude bereiten.

Vergessen Sie bitte nicht:

Die genaue Beachtung der Rezept-Vorschriften und die Verwendung des altbewährten Dr. Oetker Backpulver „Backin" ist die Vorbedingung für das gute Gelingen aller Gebäcke.

Mit 125 g Fett und 2 Eiern

backen wir sehr nahrhafte Sachen:

Topfkuchen

125 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 5—6 Eßl. Öl,
150—175 g Zucker, 2 Eier,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen- oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
etwa ¼ l entrahmte Frischmilch,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Rosinen und Korinthen
oder 125 g getrocknetes Mischobst.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Eier, Back-Aroma und das mit etwas Milch angerührte Soßen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen und Korinthen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gefettete Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Napfkuchen mit Quark

125 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 5—6 Eßl. Öl,
150—175 g Zucker,
2 Eier,
125 g Quark (Topfen),
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen- oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch,
375 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Rosinen und Korinthen
oder 125 g getrocknetes Mischobst.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach den Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), die Eier, den durch ein Sieb gestrichenen Quark, das Back-Aroma und das mit etwas Milch angerührte Soßen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig sehr fest ist. Die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gegeben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 75 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Quark ist nahrhaft, gesund und billig. Er macht das Gebäck locker und mürbe. Auch Kartoffeln und Möhren sind gute Backzutaten. Sie machen den Kuchen saftig und halten ihn frisch.

Ungefähr 50 g Fett und 1 Ei genügen

für eine Reihe guter Gebäcke, wobei uns manchmal die Kartoffel überraschend hilft.

Gedeckter Apfelkuchen

Teig:
75 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Eiweiß, ½ Eigelb,
375 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
6 Eßl. Wasser.

Belag:
1½ kg Äpfel,
50—125 g Zucker,
3 Eßl. Wasser,
einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma, nach Belieben
50 g Rosinen, Korinthen oder getrocknetes Mischobst.

Zum Bestreichen:
½ Eigelb, 1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig*) und gibt nacheinander Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Vanillinzucker, Eiweiß und Eigelb hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit dem Wasser untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des Teiges rollt man dünn aus und rädert für die Decke eine Teigplatte in der Größe des Backblechs (etwa 32×46 cm) daraus.

Der Rest des Teiges wird dünn ausgerollt, nochmals eine Teigplatte daraus gerädert, die an allen 4 Seiten 3 cm breiter ist als die erste. Man legt sie vorsichtig auf ein gefettetes Backblech (der ausgerollte Teig wird am besten mit Papier aufgerollt und auf dem Backblech wieder ausgewickelt).

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 50 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas auskühlen, schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Rum-Aroma ab und mengt gegebenenfalls die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst darunter.

Die Füllung wird gleichmäßig auf das mit Teig belegte Backblech gestrichen, wobei man an der offenen Seite des Backblechs etwa 2 cm frei läßt. Eigelb und Milch werden verquirlt und die über die Füllung geschlagenen Teigränder damit bestrichen. Die Teigdecke wird daraufgelegt, mit dem verquirlten Eigelb bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck" Seite 5.

Kartoffelstrudel

(Sehr ausgiebiges Rezept!)

Teig:
250 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
60 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Belag:
½—¾ kg Äpfel,
50 g Zucker,
nach Belieben 50 g Rosinen oder Korinthen.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke

geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und die durchgepreßten*) Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Scheiben geschnitten und mit Zucker und gegebenenfalls mit den gereinigten Früchten vermischt.

Man rollt den Teig zu einem Rechteck (etwa 30×40 cm) aus, schlägt es mehrfach übereinander, legt es auf ein gefettetes Backblech und schlägt es wieder auseinander. Die vorbereiteten Äpfel werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt. Dabei achtet man darauf, daß ein gut 5 cm breiter Rand ringsherum frei bleibt. Man schlägt die freigebliebenen Teigränder auf die Füllung.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Obstkuchen in einer Springform

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz
oder 3 Eßl. Öl,
125 g Zucker,
1 Ei,
etwas Salz,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen- oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch,
250 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Belag:
500—750 g Äpfel oder 500 g gut abgetropftes, gezuckertes, eingemachtes Obst.

Zum Bestreuen (nach Belieben):
Etwas Puderzucker.

Man rührt die Margarine (Schmalz) schaumig und gibt nach und nach Zucker (Öl sofort mit dem Zucker verrühren!), Ei, Gewürze sowie das mit etwas Milch angerührte Soßen- oder Puddingpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform gefüllt und mit einem Eßlöffel, den man häufig in Wasser taucht, glattgestrichen.

Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel und ritzt sie mehrmals der Länge nach ein. Die Äpfel oder das gut abgetropfte Obst werden gleichmäßig auf den Teig gelegt.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Einfacher Obstkuchen

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
50 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
etwas Salz, 1 Ei,
250 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
etwa 6 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Belag:
1 kg Äpfel und 25 g Korinthen
oder 1¼—1½ kg anderes Obst.

Zum Bestreuen: Etwas Zucker.

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und Ei hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Man verwendet nur so viel Flüssigkeit, daß der Teig schwer (reißend) vom

Löffel fällt. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech. (Die Teigmenge reicht für ¾ eines Bleches in einer Größe von 32×46 cm.) Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig.

Für den Belag werden die Äpfel geschält und in Scheiben oder Viertel (besonders große in Achtel) geschnitten und die Pflaumen gewaschen und entsteint. Man legt das Obst gleichmäßig auf den Teig (Pflaumen mit der Innenseite nach oben legen!), bei Äpfeln streut man noch gereinigte Korinthen darüber.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen bestreut man den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker.

Kartoffelkuchen auf dem Blech

Teig:
375 g Weizenmehl,
1½ Päckchen Dr. Oetker „Backin",
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
etwas Salz,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
1 Ei,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
375 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
100 g Rosinen, Korinthen oder getrocknetes Mischobst.

Belag:
Etwas Margarine,
50—75 g (2—3 gehäufte Eßl.) Zucker.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Ei werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz, die durchgepreßten*) Kartoffeln und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Er wird auf ein gefettetes Backblech gegeben, mit etwas Mehl bestreut und gut 1 cm dick ausgerollt. Seine Oberfläche wird mit einem Backrädchen in Quadrate aufgeteilt, mit zerlassenem Fett bestrichen und mit Zucker bestreut.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen kann auch warm (z. B. zu Mittag) gegessen werden. Am besten schmeckt er jedenfalls frisch.

Kartoffelteig für Kleingebäck

300 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
75 g Zucker,
3 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
1 Eiweiß,
1 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher).

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Back-Aroma, Eiweiß und Wasser werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt

man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz und die durchgepreßten*) Kartoffeln, bedeckt sie mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Aus diesem Kartoffelteig macht man folgendes Kleingebäck: Kartoffelhörnchen, Apfeltaschen, Äpfel im Schlafrock.

Kartoffelhörnchen

Teig:
1 Rezept „Kartoffelteig für Kleingebäck", [S. 5.
Füllung:
Etwa 2 gehäufte Eßl. Marmelade.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rollt den Teig dünn aus und rädert Platten in der Größe eines Springformbodens oder eines flachen Eßtellers daraus. Die Platten werden viermal durchgeschnitten, und zwar so, daß zunächst Hälften, dann Viertel und dann Achtel entstehen. Die Achtel werden an den zur Mitte hinliegenden Spitzen mit verquirlter Eigelb-Milch bestrichen, zur kürzeren Seite hin mit etwas Marmelade belegt, von dieser Seite her aufgerollt und zu Hörnchen geformt. Man bestreicht die Hörnchen mit Eigelb-Milch und legt sie auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Die Hörnchen schmecken am besten, wenn sie frisch gegessen werden.

Apfeltaschen

Teig:
1 Rezept „Kartoffelteig für Kleingebäck", [S. 5.
Füllung:
500 g Äpfel,
25—50 g (1—2 gehäufte Eßl.) Zucker,
2 Eßl. Wasser, einige Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit 25 g Zucker und dem Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Man läßt sie etwas ausfühlen und schmeckt mit dem Rest des Zuckers und dem Back-Aroma ab.

Man rollt den Teig dünn aus, rädert Vierecke (sämtliche Seiten 10 cm lang) aus, bestreicht deren Ränder mit verquirlter Eigelb-Milch, legt auf die eine Hälfte jedes Vierecks etwas von den gedünsteten Äpfeln, klappt die andere Hälfte darüber und drückt die Ränder an. Dann werden die Taschen außen ebenfalls mit verquirlter Eigelb-Milch bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Äpfel im Schlafrock

Teig:
1 Rezept „Kartoffelteig für Kleingebäck", [S. 5.
Füllung:
7—8 mittelgroße Äpfel, etwas Marmelade.

Zum Bestreichen:
1 Eigelb,
1 Eßl. entrahmte Frischmilch.

Man rollt den Teig dünn aus und rädert für die Äpfel passende Vierecke aus. Danach werden die Äpfel geschält, mit einem Apfelbohrer wird das Kerngehäuse entfernt und die Höhlung zur Hälfte mit Marmelade ausgefüllt. Man bestreicht die Vierecke an den Rändern mit verquirlter Eigelb-Milch, setzt die Äpfel in die Mitte, drückt die vier Zipfel über den Äpfeln zusammen, bestreicht den Teig mit Eigelb-Milch und legt auf die Zipfel ein kleines Teigviereck. Die Äpfel im Schlafrock werden auf ein gefettetes Backblech gesetzt.

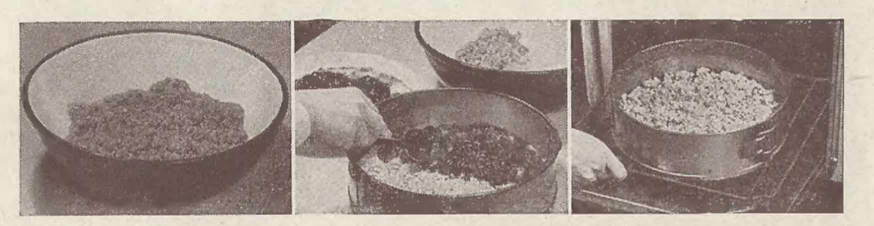
Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze.

Kartoffelkrümelkuchen

Teig:
250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
125 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
50 g geriebene Semmel,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
etwas Salz,
1 Ei,
35 g Margarine oder Schweineschmalz oder 2 Eßl. Öl.

Füllung:
500 g Äpfel
oder 200 g steifes Kompott (Marmelade).

Mehl und „Backin" werden gemischt, in eine Schüssel gesiebt und mit den durchgepreßten Kartoffeln und der geriebenen Semmel vermengt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei sowie die zerlassene, abgekühlte Margarine (Schmalz) oder das Öl werden hineingegeben und mit den andern Zutaten gut verrührt. Man zerbröselt alles



mit den Händen oder 2 Gabeln zu kleinen Krümeln. Sollte der Teig nicht genügend krümeln, gibt man noch etwas Wasser (höchstens 1 Eßl.) dazu. Die Hälfte der Krümel füllt man in eine gefettete Springform (Durchmesser etwa 26 cm), drückt die Krümel gut an und gibt die geschälten, geraspelten Äpfel oder das Kompott so darauf, daß ein Rand von etwa 1 cm frei bleibt. Über die Füllung streut man gleichmäßig den Rest der Krümel, am Rande drückt man sie leicht an.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nur 50 g Fett und kein Ei

brauchen wir zu folgenden Torten:

Apfeltorte, gedeckt

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
6 Eßl. entrahmte Frischmilch od. Wasser.

Füllung: 1—1½ kg Äpfel,
2 Eßl. Wasser,
50—75 g (2—3 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Messerspitze Zimt,
1 Eßl. Korinthen,
einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma oder Back-Aroma Zitrone.

Zum Bestreichen:
Etwas gezuckerte Milch.

Man rührt das Fett schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Vanillinzucker hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett, gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck" Seite 5.

Mehl hinzu. Knapp die Hälfte des Teiges rollt man auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) aus. Der Teigboden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen und hellgelb gebacken.

Backzeit: 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für die Füllung werden die Äpfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in Stücke geschnitten und mit Wasser, 50 g Zucker, Zimt und den gereinigten Korinthen bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet. Danach stellt man die Füllung kalt. Die erkalteten Äpfel werden mit Zucker und Aroma abgeschmeckt.

Aus dem übrigen Teig rollt man eine Platte in der Größe der Springform, außerdem formt man aus den Teigresten eine fingerdicke Rolle. Sie wird als Rand auf den ausgekühlten Boden gelegt und so an die Form gedrückt, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Man streicht die abgekühlte Füllung auf den Boden. Die Teigplatte wird daraufgelegt, mit der gezuckerten Milch bestrichen und mit einer Gabel mehrmals eingestochen oder mit einem Backrädchen leicht eingerädert.

Backzeit: Noch 20—25 Minuten bei guter Mittelhitze.

Obsttorte

Teig:
175 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
65 g Zucker,
½ Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
3 Eßl. Wasser,
50 g Margarine oder Schweineschmalz.

Belag:
500—750 g rohes, gedünstetes oder eingemachtes Obst (z. B. Äpfel, Aprikosen, Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Stachelbeeren usw.).

Guß:
½ Päckchen Dr. Oetker „Fruttina"-Puddingpulver, Zitrone-, Pfirsich- oder Himbeer-Geschmack,
¼ l Wasser oder Obstsaft (evtl. verdünnt),
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker.

Verzierung:
Etwas Marmelade,
einige Mandeln (Haselnußkerne) oder Haferflocken.

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, der Zucker und das mit Wasser angerührte Soßenpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine oder das Schmalz, bedeckt das Fett mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. ⅔ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) aus. Den Rest formt man zu einer Rolle, legt sie als Rand auf den Boden und drückt sie so an die Form, daß der Rand etwa 3 cm hoch wird. Der Teigboden wird mehrmals mit einer Gabel eingestochen. Man backt den Boden goldgelb.

Backzeit: 20—25 Minuten bei guter Mittelhitze.

Für den Belag kann man weiches Obst roh verwenden. Man bereitet es folgendermaßen vor:

Aprikosen, Erdbeeren und Pfirsiche werden gewaschen, gut abgetropft und entsteint oder entstielt.

Gedünstetes Obst (Äpfel schälen, in Viertel oder Achtel schneiden und in Zuckerwasser vorsichtig garkochen!) oder eingemachtes Obst läßt man auf einem Sieb gut abtropfen.

Die vorbereiteten Früchte werden dann auf den Tortenboden gelegt.

Für den Guß wird der „Fruttina"-Pudding nach Vorschrift hergestellt und etwas abgekühlt auf die Torte gegeben.

Zur Verzierung kann man den Tortenrand mit Marmelade bestreichen und mit abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Mandeln (Haselnußkernen) oder gebräunten Haferflocken bestreuen.

Auch mit 25 g Fett und ohne Ei geht es gut:

Einfaches Kleingebäck

Teig:
25 g Margarine oder Schweineschmalz,
75 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
½ Fläschchen Dr. Oetker Rum- oder Arrak-Aroma,
250 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
Etwas Zucker.

Man rührt das Fett schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, mit beliebigen Formen ausgestochen, mit Milch bestrichen und mit Zucker bestreut. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck" Seite 5.

Wenn wir gar kein Fett für den Teig übrig haben,

können wir **mit 2 Eiern** (manchmal sogar mit einem) doch gut und lecker backen:

Die feine Biskuitrolle mit 2 Eiern, ohne Fett!

Teig:
2 Eier,
3 Eßlöffel Wasser,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
90 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenp. Vanille-Geschm.
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Füllung:
250 g Marmelade.

Zum Bestäuben:
Etwas Puderzucker.

Zum Fetten des Papieres etwas Fett.

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach ⅔ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben. Darüber wird das mit Soßenpulver und „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem. Der Teig wird etwa 1 cm dick auf ein mit gut gefettetem Papier belegtes Backblech gestrichen. Damit er an der offenen Seite des Bleches nicht auslaufen kann, knifft man das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte, so daß ein Rand entsteht.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen wird der Biskuit sofort auf ein gefettetes oder mit Zucker bestreutes Papier gestürzt und das Backpapier vorsichtig aber schnell abgezogen. Der Biskuit wird sofort gleichmäßig mit Marmelade bestrichen und von der kürzeren Seite her aufgerollt. Man bestäubt die Rolle mit Puderzucker.

Nußtorte

Teig:
2 mittelgroße Eier,
6 Eßl. Wasser,
150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
175 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-
oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin".

Füllung:
I. Etwas Marmelade.
II. Nußkrem:
½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
¼ l entrahmte Frischmilch,
65 g Nußkerne oder Mandeln,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel.

Zum Verzieren:
30 g gemahlene Nußkerne,
20 g Zucker.

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen zu einem **starken Schaum** und gibt nach und nach ¾ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine **dicke, kremartige Masse** entstanden ist.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Soßen- oder Puddingpulver und „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbkrem und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm). Er muß sofort gebacken werden.

Backzeit: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Der Boden wird am besten am nächsten Tag verwendet und die Füllung erst dann hergestellt.

Für den Nußkrem werden das Puddingpulver und der Zucker mit 2 Eßlöffel von der Milch angerührt. Die übrige Milch bringt man unter Rühren zum Kochen. Sobald die Milch kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein, läßt noch einige Male aufkochen, gibt danach die gemahlenen Nußkerne (Mandeln) und das Aroma hinein und stellt den Krem kalt. Damit sich keine Haut bildet, rührt man ihn während des Erkaltens häufig um.

Der gut ausgekühlte Tortenboden wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab, bestreicht den untersten Boden mit Marmelade, legt den zweiten darauf, bestreicht mit dem Nußkrem (etwas davon zurücklassen!) und bedeckt mit dem dritten.

Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit dem zurückgelassenen Nußkrem bestrichen. Darauf streut man die mit Zucker leicht gebräunten Nußkerne.

Falsche Marzipantorte

Teig:
Zutaten u. Verarbeitung wie bei „Nußtorte".

Füllung:
1. 2—3 gehäufte Eßl. rote Marmelade.
2. Kartoffelmarzipan:
200 g ungesalzene, gekochte Kartoffeln,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
7—12 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel.
3. Krem:
½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
knapp ¼ l Apfelsaft oder -wein,
25—50 g (1—2 gehäufte Eßl.) Zucker,
nach Belieben etwas Zitronensaft.

Zum Verzieren:
1 Teel. Butter (Margarine),
50 g Haferflocken,
25 g (1 geh. Eßl.) Zucker.

Für das Kartoffelmarzipan werden die Kartoffeln durchgepreßt, am besten noch durch ein feines Sieb gestrichen, dann mit Zucker und Vanillinzucker gut verrührt und mit Back-Aroma Bittermandel abgeschmeckt. Für den Krem wird das Puddingpulver mit 3 Eßlöffel von dem Apfelsaft oder -wein angerührt. Die übrige Flüssigkeit schmeckt man mit Zucker und gegebenenfalls mit Zitronensaft ab, bringt sie zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen. Damit sich keine Haut bildet, rührt man den Krem während des Erkaltens häufig um.

Der gut ausgekühlte Tortenboden (am besten vom Tage vorher!) wird zweimal durchgeschnitten. Die einzelnen Schichten hebt man mit Papier ab und bestreicht den untersten Boden erst dünn mit Marmelade und dann mit Kartoffelmarzipan (etwa ⅓ davon zurücklassen!), legt den zweiten darauf, bestreicht mit Krem und bedeckt mit dem dritten. Rand und Oberfläche der Torte werden dünn und gleichmäßig mit dem zurückgelassenen Kartoffelmarzipan bestrichen.

Das Fett und die Haferflocken werden unter ständigem Rühren leicht gebräunt. Zum Schluß rührt man den Zucker darunter und läßt noch etwas damit bräunen. Mit den erkalteten Haferflocken bestreut man die Torte.

„Gustin"-Plätzchen für Kinder

2 Eier,
2 Eßl. Wasser,
100 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
75 g Weizenmehl,
50 g Dr. Oetker „Gustin".

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig und gibt nach und nach ⅔ des Zuckers mit dem Vanillinzucker dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine kremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen. Dann gibt man unter



ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit „Gustin" gemischte Mehl gesiebt. Man zieht alles vorsichtig unter den Eigelbkrem. Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes, leicht mit Mehl bestäubtes Backblech und backt sie goldgelb.

Backzeit: 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze.

Ergebnis: Etwa 35 Stück.

Haferflockenmakronen

1 Ei,
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
3—4 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
etwas Salz,
200 g Haferflocken (davon 100 g gemahlen),
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
4—5 Eßl. Milch.

Das Ei, der Zucker und die Gewürze werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die groben Haferflocken und die durch eine Mandelmühle oder Fleischmaschine (mit Reibansatz) gedrehten und mit „Backin" gemischten Haferflocken gibt man nach und nach abwechselnd mit der Milch hinzu. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt (andernfalls läuft das Gebäck breit!). Mit 2 Teelöffeln setzt man kleine Teighäufchen auf ein gefettetes Backblech und läßt sie goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 15 Minuten bei starker Hitze.

Kartoffelnapfkuchen

1 Ei, 175 g Zucker,
½—1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
etwas Salz,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch,
250 g gekochte Kartoffeln (vom Tage vorher),
250 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
100 g Rosinen oder getrocknetes Mischobst.

Das Ei, der Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver werden nach und nach gut miteinander verrührt. Die durchgepreßten*) Kartoffeln und das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl werden abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten Rosinen oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

*) Der Teig wird glatter und feiner, wenn man die Kartoffeln zweimal durch ein Sieb streicht oder durchpreßt.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Möhrenkuchen in einer Kastenform oder auf einem Blech

Teig:
1 Ei,
6 Eßl. Wasser,
125 g Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
etwas Salz,
180 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
75 g geriebene Nußkerne oder Semmel,
175 g gerieb. rohe Möhren (Wurzeln).
Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Man schlägt Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen zu einem **starken Schaum** und gibt nach und nach ¾ des Zuckers dazu. Danach schlägt man so lange, bis eine **dicke, kremartige Masse** entstanden ist. Unter den Eigelbkrem mischt man die Gewürze. Das Eiweiß

wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Er wird auf den Eigelbkrem gegeben, darüber wird das mit Soßenpulver und „Backin" gemischte Mehl gesiebt. Die geriebenen Nußkerne (Semmel) und die Möhren werden auf das Mehl gegeben. Man zieht alles vorsichtig (nicht rühren!) unter den Eigelbkrem und füllt den Teig in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Kastenform oder streicht ihn gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig. Er muß sofort gebacken werden.

Backzeit für die Kastenform: Etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Backzeit für das Backblech: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der Kuchen wird nach dem Backen mit etwas Puderzucker bestäubt.

Sogar ohne Fett und Eier gibt es etwas Gutes:

Marmeladen-Napfkuchen

125 g helle Marmelade,
150 g Zucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 Teel. gemahlener Anis oder Zimt*),
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
⅛—¼ l entrahmte Frischmilch,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
100 g getrocknete Aprikosen oder Rosinen,
50 g Korinthen.

*) An Stelle von Anis oder Zimt kann man ¼ Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Man rührt die Marmelade glatt und gibt nach und nach den Zucker, die Gewürze und das mit etwas Milch angerührte Soßenpulver hinzu. Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der übrigen Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gereinigten, in Würfel geschnittenen Aprikosen (die Rosinen) und die gereinigten Korinthen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gut gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: Etwa 60 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Haselnußkuchen

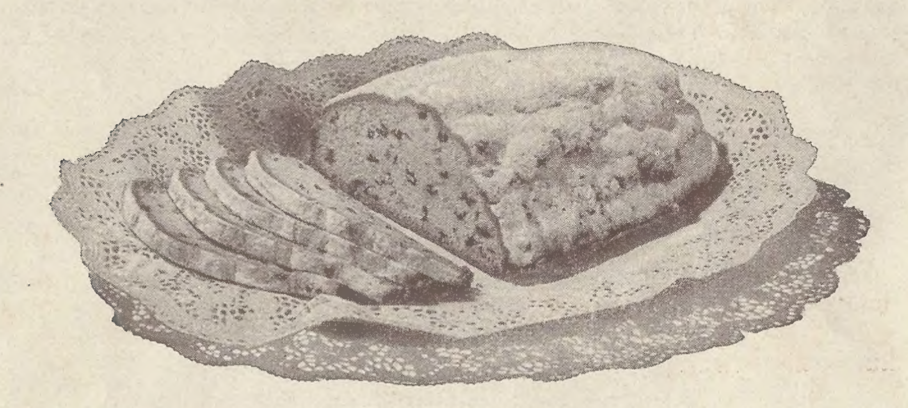
250 g Haselnußkerne,
200 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
2—3 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
250 g Weizenmehl,
12 g (4 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
etwa ¼ l entrahmte Frischmilch.

Die gemahlenen Nußkerne, der Zucker, die Gewürze sowie das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl werden in eine Schüssel gegeben und miteinander vermengt. Dann rührt man nach und nach die Milch darunter. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Der Teig wird in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform gefüllt.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Für die Weihnachtszeit

wird wohl jede Hausfrau etwas Fett aufzusparen suchen, um etwas Gutes auf den Tisch zu bringen, vor allem das alte deutsche Festgebäck, den



Weihnachts-Stollen

Teig:
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin",
150—200 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
etwas Salz,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
3—4 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
1 Ei,
4 Eßl. entrahmte Frischmilch,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßen- oder ½ Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack,
100 g Margarine und 50 g Rinderfett*) oder 150 g Margarine*),
125 g Quark (Topfen*)
150—200 g Rosinen, Korinthen oder getrocknetes Mischobst.

Zum Bestreichen:
Etwas zerlassene Margarine.

Zum Bestäuben:
Etwas Puderzucker.

*) Der Stollen gelingt auch schon mit 125 g Fett. Er wird saftiger, wenn man statt 125 g Quark (Topfen) 250 g nimmt (dafür 2 Eßlöffel Milch weniger).

Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze, Ei und das mit der Flüssigkeit angerührte Soßen- oder Puddingpulver werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Margarine, das feingehackte Rinderfett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gereinigten Rosinen (Korinthen) oder das gereinigte, entsteinte, in Würfel geschnittene Mischobst. Man bedeckt die Früchte mit Mehl, drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Er wird zu einer ovalen Platte in der Größe von etwa 30 × 16 cm ausgerollt, zum Stollen geformt und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 70—80 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man den Stollen mit zerlassenem Fett und bestäubt ihn mit Puderzucker.

50 g Fett reichen für die appetitlichen

Knusperchen

Teig:
50 g Margarine oder Schweineschmalz,
100—150 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
300 g Weizenmehl,
6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
5 Eßl. entrahmte Frischmilch oder Wasser.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
Etwas Zucker.

Zum Verzieren (nach Belieben):
Etwa 15 g Korinthen.

Man rührt das Fett schaumig*) und gibt nach und nach Zucker und Gewürze hinzu. ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls wird abwechselnd mit der Flüssigkeit untergerührt. Den Rest des Mehls schüttet man auf ein Backbrett (Tischplatte), gibt darauf den Teigbrei und verknetet ihn mit dem Mehl zu einem weichen Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Der Teig wird dünn ausgerollt, zu rechteckigen Plätzchen ausgerädert, mit Milch bestrichen, mit Zucker bestreut und gegebenenfalls mit Korinthen verziert. Man legt die Plätzchen auf ein gefettetes Backblech.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze.

*) Man kann den Teig auch als Knetteig arbeiten. Siehe „Kartoffelteig für Kleingebäck" S. 5.

Gefüllter Honigkuchen

Teig:
200 g Kunsthonig,
100 g Zucker,
50 g Butter (Margarine),
1 Ei,
etwas Salz,
½ gestr. Teel. gemahlener Anis oder Zimt,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
10 Tropfen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma,
1 Eßl. Wasser,
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Füllung:
250 g geschälte, kleingeschnittene Äpfel*),
125 g gereinigte Rosinen und Korinthen,
65 g in Würfel geschnittenes Zitronat,
50 g gehackte Mandeln oder Haselnußkerne,
abgeriebene, gelbe Schale einer Zitrone,
1 in Stücke geschnittene Zitrone (ohne Schale),
1 Eßl. Wasser,
50 g Zucker.

Guß:
100 g Puderzucker,
1—2 Eßl. Zitronensaft.

Honig, Zucker und Fett werden zerlassen. In die fast erkaltete Masse rührt man das Ei, die Gewürze, das Wasser und ⅔ des mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehls. Den Rest des Mehls verknetet man mit dem Teigbrei zu einem festen Teig. ⅔ davon rollt man auf einem gefetteten Backblech aus (reicht für ¾ eines Bleches von 32 × 45 cm) und drückt ihn an den Seiten etwas hoch. Der übrige Teig wird passend zu einer Decke ausgerollt.

Für die Füllung werden die Zutaten miteinander vermengt und unter Rühren einmal aufgekocht. Nach dem Erkalten verteilt man sie gleichmäßig auf dem mit Teig belegten Backblech, legt die Teigdecke darauf und sticht sie mit einer Gabel mehrmals ein.

*) An Stelle der Äpfel kann man auch 300 g nicht zu süße Marmelade verwenden. Der Eßlöffel Wasser und die 50 g Zucker sind dann nicht erforderlich. Außerdem wird diese Füllung nicht aufgekocht.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Für den Guß rührt man den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Sofort nach dem Backen bestreicht man den Kuchen damit und schneidet ihn in gleichmäßige Streifen (etwa 3 × 9 cm).

Diese leckeren Sachen backen wir ganz ohne Fett:

Weihnachtsschnitten

Teig:
250 g Weizenmehl,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“,
200 g Zucker,
2 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Bittermandel,
2 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
2 Eier
oder 1 Ei und 3 Eßl. Wasser,
50 g Mandeln oder Haselnußkerne,
30 g Zitronat.

Zum Bestreichen:
Etwas entrahmte Frischmilch.

Zum Bestreuen:
15 g Mandeln oder Haselnußkerne,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

*) An Stelle von Zimt kann man ½ Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Mehl und „Backin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Gewürze und Eier (Ei und Wasser) werden hineingegeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeitet. Darauf gibt man die mit der Schale gehackten Mandeln (Haselnußkerne) und das in kleine Würfel geschnittene Zitronat. Man drückt alles zu einem Kloß zusammen und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Sollte er kleben, gibt man noch etwas Mehl hinzu. Man formt 3—4 etwa 4 cm dicke Teigrollen, drückt sie etwas platt, bestreicht sie mit Milch und bestreut sie mit in sehr feine Scheiben geschnittene Mandeln (Haselnußkerne) und Vanillinzucker. Die Rollen werden nicht zu dicht nebeneinander auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Sogleich nach dem Backen werden die Rollen in gut 1 cm breite gerade oder schräge Streifen geschnitten.

Honigkuchen



Teig:
250 g Kunsthonig oder Sirup (Rübenkraut),
125 g Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis*),
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin“,
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch.

Zum Bestäuben (nach Belieben):
Etwas Puderzucker.

*) An Stelle von Anis und Zimt kann man ½ Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Honig (Sirup) und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man den Vanillinzucker, das Ei und die Gewürze hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform**) (Rand nicht fetten!) und streicht ihn zum Rand hin etwas hoch.

Backzeit: Etwa 55 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Nach dem Backen kann man den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**) Durchmesser etwa 26 cm.

... und wieder ohne Fett und ohne Eier:

Lebkuchen mit Möhren

Teig:
150 g Sirup (Rübenkraut),
150 g Zucker,
1 gestr. Teel. gemahlener Kardamom*),
1 gestr. Teel. gemahlene Gewürznelken*),
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
1 Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
150 g geriebene rohe Möhren (Wurzeln),
500 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker „Backin“,
etwa ⅛ l entrahmte Frischmilch,
65 g Zitronat,
50 g Haselnußkerne,
100 g Korinthen.

Zum Verzieren:
Einige Mandeln.

Guß (nach Belieben):
200 g Puderzucker,
2—3 Eßl. heißes Wasser.

*) An Stelle von Kardamom, Gewürznelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Sirup und Zucker werden zerlassen und in eine Schüssel gegeben. Wenn die Masse fast erkaltet ist, gibt man nacheinander die Gewürze und die Möhren hinzu. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl wird nach und nach abwechselnd mit so viel Milch untergerührt, daß ein streichfähiger Teig entsteht. Das in kleine Würfel geschnittene Zitronat, die gehackten Haselnußkerne sowie die gereinigten Korinthen werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech, teilt ihn durch Einritzen mit einem Messer in gleichmäßige Rechtecke ein und verziert diese mit abgezogenen, halbierten Mandeln. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Der gesiebte Puderzucker wird mit so viel heißem Wasser angerührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht.

Beim Herausnehmen aus dem Backofen muß sich der Kuchen noch weich anfühlen. Sogleich nach dem Backen bestreicht man ihn mit dem Guß und zerschneidet ihn in die vorgezeichneten Rechtecke.

Baseler Leckerli

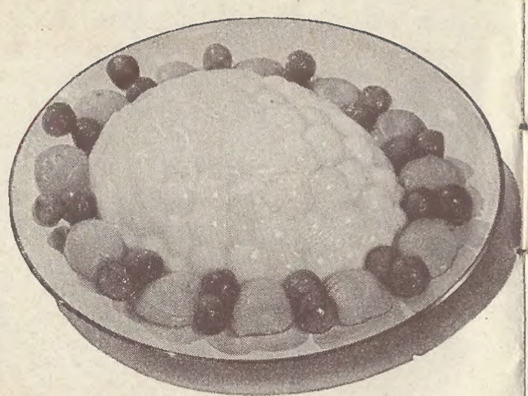
¼ l Wasser, 500 g Zucker,
500 g Weizenmehl,
9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin“,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 gestr. Teel. gemahlener Anis*),
½ gestr. Teel. gemahlene Gewürznelken*)
1 gestr. Teel. gemahlener Zimt*),
65 g Orangeat, } oder getrocknetes Mischobst, Rosinen, Korinthen
65 g Zitronat,
65 g Mandeln.

*) An Stelle von Anis, Gewürznelken und Zimt kann man 1 Fläschchen Dr. Oetker Kuchengewürz-Aroma nehmen.

Man bringt Wasser und Zucker zum Kochen, läßt es kurz kochen und stellt es kalt. Das Mehl wird mit dem „Backin“ gemischt und in eine Schüssel gesiebt. Man verrührt es von der Mitte aus nach und nach mit dem kalten Zuckerwasser und den Gewürzen. Das in kleine Würfel geschnittene Orangeat und Zitronat oder das gereinigte, entsteinte, in kleine Würfel geschnittene Mischobst oder die gereinigten Rosinen (Korinthen) und die mit der Schale gehackten Mandeln werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man streicht ihn mit einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, gut 1 cm dick auf ein gefettetes Backblech. Damit er an der offenen Seite des Backblechs nicht auslaufen kann, legt man ein mehrfach umgeknifftes, gefettetes Papier vor den Teig.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei starker Hitze.

Sofort nach dem Backen nimmt man den Kuchen vom Blech und zerschneidet ihn in Streifen in der Größe von etwa $1\frac{1}{2} \times 7$ cm.



Den Festtags-Pudding mit entrahmter Frischmilch

(Magermilch) kochen wir am besten so:

Dr. Oetker Puddingpulver wird mit den auf der Packung vorgeschriebenen Mengen Zucker und Wasser (Milch) angerührt. Die Milch bringt man **unter Rühren** mit einer Prise Salz zum Kochen. Sobald die Milch kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das mit Wasser und Zucker angerührte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male aufkochen.

Aufläufe

bringen Abwechslung in die tägliche Kost.

Man kann sie sowohl als Hauptmahlzeit wie auch zur Ergänzung des Mittag- oder Abendtisches geben. Weitere gute Auflaufrezepte finden Sie im Dr. Oetker Schul-Kochbuch, Ausgabe D, Seite 142 und 161—163.

Nudelauflauf

Reichlich ½ *l* entrahmte Frischmilch,
1 Prise Salz,
250 g Schnittnudeln;
500 g Äpfel,
5 Eßl. Wasser,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker;
¼ *l* entrahmte Frischmilch,
½ Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
1 Ei,
½ Fläschchen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone.

Man bringt die Milch mit einer Prise Salz zum Kochen, gibt die Nudeln hinein und läßt sie bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten kochen, bis die Milch von den Nudeln aufgenommen ist.

Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit, in dünne Scheiben geschnitten und mit Wasser und Zucker bei schwacher Hitze unter Rühren leicht gedünstet.

Von ¼ *l* Milch nimmt man 3 Eßlöffel ab und verquirlt Soßenpulver, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb damit. Die übrige Milch bringt man unter Rühren zum Kochen. Sobald sie kocht, nimmt man sie von der Kochstelle, gibt das verquirlte Soßenpulver unter Rühren hinein, läßt noch einige Male aufkochen und fügt das Back-Aroma hinzu.

Man gibt die Vanillesoße dann in eine Rührschüssel, fügt die Nudeln und die Äpfel hinzu und hebt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser etwa 22 cm) gefüllt.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Weinauflauf von Weißbrot

375 g Äpfel,
¼ *l* Wasser,
etwa 50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker;
1 Eigelb,
¼ *l* Apfelwein oder Apfelsaft,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
175—200 g Weißbrot oder alte Brötchen;
1 Eiweiß.

Die Äpfel werden gewaschen, in Viertel geschnitten, von schlechten Stellen, Blüte und Stiel befreit und mit dem Wasser bei geschlossenem Topf und schwacher Hitze weichgekocht. Darauf streicht man sie durch ein Sieb und schmeckt das Mus mit Zucker ab.

Eigelb, Wein (Saft), Zucker und Vanillinzucker werden verquirlt und das Weißbrot darin eingeweicht. Die Hälfte des gut durchweichten Weißbrotes legt man so auf den Boden einer gefetteten Auflaufform (Durchmesser etwa 26 cm), daß er bedeckt ist. Darauf gibt man die Hälfte von dem Apfelmus, bedeckt es mit dem übrigen Weißbrot und gibt den Rest der Flüssigkeit darüber. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest vom Apfelmus dazu. Man gibt diese Masse zuletzt gleichmäßig in die Auflaufform.

Backzeit: 30—35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Kompottauflauf mit Schneehaube



Etwa 6 Zwiebäcke,
etwa ¼ *l* entrahmte Frischmilch,
4—5 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma;

etwa 500 g gemischtes Kompott;

½ *l* entrahmte Frischmilch,
1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,
50 g (2 gehäufte Eßl.) Zucker,
4 Eßl. Wasser zum Anrühren,
1 Eigelb;

1 Eiweiß,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Die Zwiebäcke werden in heißer, mit Rum-Aroma vermischter Milch gut eingeweicht.

Das Kompott wird in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser etwa 26 cm) gegeben und die gut durchweichten Zwiebäcke dicht nebeneinander darüber gelegt.

Man bereitet einen Vanillepudding nach der Gebrauchsanweisung unter Verwendung eines Eigelbs und gibt ihn auf die Zwiebäcke.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter Schlagen den Vanillinzucker dazu. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Schnitt mit einem Messer sichtbar bleibt. Man streicht ihn gleichmäßig auf den Pudding und überbackt den Auflauf hellgelb.

Backzeit: 5—10 Minuten bei starker Hitze (am besten Oberhitze!).

Zwiebackauflauf

200 g Zwieback,
½ *l* entrahmte Frischmilch,
1 Ei,
100 g (4 gehäufte Eßl.) Zucker,
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,
6—8 Tropfen Dr. Oetker Back-Aroma Zitrone,
30 g Weizenmehl,
1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack,
3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker „Backin",
250—375 g Äpfel.

Der Zwieback wird zerkleinert, mit kochender Milch übergossen und kurze Zeit zum Quellen stehen gelassen. Man zerrührt ihn gut und läßt ihn erkalten.

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker werden schaumig gerührt, dazu gibt man das Back-Aroma und nach und nach den Zwieback, das mit „Backin" und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl sowie die geschälten, entkernten, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfel. Das